

Nieuwsbrief voorjaar / zomer



Geachte werkers op de tuin,

Wat zijn we toch gezegend met diverse soorten weer. Het begon veel te koud en nat. 100 regenbuien en 3 vorstdagen hebben we gehad voordat de IJsheiligen ons kwamen verlossen van het natte weer. Maar ze hebben hun werk ook weer niet goed gedaan. Weliswaar geen vorst, maar een snijdende noorder-uitdrogende-wind maakt het in de tuin vervelend. Waterdragen is het parool. Een voordeel is wel dat we het onkruid zo makkelijk de baas kunnen, aanraken is voldoende om het naar de eeuwige jachtvelden te verbannen.

Opvallend is ook de keren dat ik te horen krijg dat de zaadjes niet goed opkomen. Sla wil niet opkomen, witlof wordt voor de derde keer gezaaid, mijn erwten zijn voor de derde keer allemaal opgevreten door de muizen, nu maar in bakken gezaaid, waar ze niet bij kunnen komen. Goed nieuws, met deze zon, en ondanks de vervelende koude noorder wind zijn de bonen echt in een groeisput aan het komen. De tomaten beginnen hun eerste bloemen te laten zien en de eerste komkommertjes hangen al aan de plant.

Hoera, het komt toch goed!

Wij zijn nu ook bekender in de wijde omgeving; een dependance van onze tuinen is op dit moment aan het groeien in het Kempen Museum in Eersel. Daar hebben we een tentoonstelling geopend met als titel "Van èrpel tot tortilla". Het was in eerste instantie de bedoeling dat er groentes in het museum zouden komen staan. Maar dat was buiten de waard gerekend: het Kempen Museum heeft een officiële erkenning als 'museum'. Dat kost aardig wat moeite om dat te krijgen en een van de voorwaarden is dat er geen 'levende' goederen in mogen staan. Dus planten, zuurkool, granen, wortelen, brood, meel maar ook gisten en schimmels enzovoort zijn verboden om te gebruiken in het museum. Dus hebben we alle groentes naar buiten verplaatst. Als toegangsboog heb ik met een aantal boonstaken een soort galerij gemaakt. Ja, de bonen zijn nu aan het klimmen, maar let op: het wordt een oerwoud!

Leuk om eens een uitstapje aan te wagen!

Mag ook ik iets vertellen over ons klimaat? Gewoon een paar opmerkingen die mij och wel aan het denken hebben gezet over de veranderingen die in mijn leven al plaats hebben gehad. Met de aankoop van mijn eerste auto kreeg ik van de dealer een spuitbusje erbij. 'ja, insecten kunnen echt vast zitten en een vliegensponsje is niet goed voor de lak!' Met dat spuitbusje kon ik de aangeplakte vliegen eerst even 'inweken' waarna ik ze met een gewone spons kon verwijderen.

Hebben jullie vroeger ook zo gefietst? Ik mocht vanuit Hapert dagelijks naar mijn school in Eindhoven fietsen. Trappend achter een brommer werd de afstand afgelegd. Nadeel was dat je moest ademen door je neus, anders had je alle kans dat er een vlieg, mug, kever of andere ongenode gast in je mond strandde. Ik heb geen idee hoeveel beestjes ik al kriebelend door heb geslikt als ik ze er anders niet uit kon krijgen.

Hebben jullie ook zo'n serre aan het huis gebouwd met zo'n grote schuifdeur, of alleen maar een raam op de slaapkamer allebei met een vliegenhor? Wij ook! En als we nu de vliegendeur vergeten dicht te doen, hebben we kans dat we 's avonds één vlieg binnen hebben. Soms is het ook nog een bromvlieg!

En nu maar beweren dat er niets aan de hand is. Word wakker en word wijs! Het opende mijn ogen in ieder geval wel! Wees lief voor de kleine diertjes en zorg voor bloemen waar de beestjes hun eten kunnen halen, het is bittere noodzaak. Zelfs het kleine wat jullie doen, helpt! Allemaal een klein beetje geeft een grote berg!

Zo, dat was dat. En dan nu:

In deze Nieuwsbrief wil ik graag even ingaan op de aardappel en de paprika. Hoe zijn deze groenten bij ons gekomen? Na rijst, tarwe en mais is de aardappel het 4^e belangrijkste voedselgewas ter wereld. En wij kennen het pas nadat Columbus Amerika heeft ontdekt. En pas lang daarna werd hij geaccepteerd als (volks) voedsel

Denk er nog even aan om je op te geven voor de feestmiddag.

Lekker, gezond en veel goeie buurt!

En de prijs? heb je dat gezien? Twee pilsjes in de stad!

Veel leesprezier en voor zover nog nodig wensen wij jullie een prettige vakantie en kom vooral weer gezond weer terug

Groenten,
Theo van der Vleuten
Tel. 06-53 370 289

Aardappelen

De oudste aanwijzing voor het menselijk gebruik van wilde aardappelen komt van een 12500 jaar oude nederzetting (Laat Pleistoceen) in het huidige zuid-centraal Chili. In het zuiden van de Amerikaanse staat Utah zijn



zetmeelkorrels gevonden van tussen 10900 en 10100 jaar oud.

De aardappel (*Solanum tuberosum*) is een cultuurgewas geworden, dat behoort tot de nachtschadefamilie, net als de tomaat, paprika en de tabaksplant.

Rond 1650 voor onze jaartelling waren het de Inca's, die de lama domesticeerde, en ook de aardappel door kruisingen aan het veredelen waren. De aardappel heette toen 'Chunu'. In de 16e eeuw werd door de Spanjaarden de aardappel meegenomen naar Europa en hier in enkele botanische tuinen geplant. Buiten botanische tuinen verspreide de aardappelteelt zich slechts langzaam en ongelijk.

Er moest een groot wantrouwen worden overwonnen dat op drie gronden stoelde. De boeren stonden aanvankelijk weigerachtig tegenover een nachtschadeplant waarvan de stengels en bessen giftig zijn en ze dachten dat de knollen ook ongezond zouden zijn. Bovendien vond men dat het vlees leek op dat van melaatsen en dacht men dat het melaatsheid veroorzaakte. Ten slotte had men nog nooit een plant gezien die niet uit zaad maar uit knollen groeide en die rare ondergrondse wortelknollen had. Lang werd de aardappel daarom voornamelijk gezien als varkensvoer of voedsel voor de allerarmsten.

Pas in 1727 werd de aardappel voor het eerst in Nederland geaccepteerd en gegeten als voedsel. Langzaam maar zeker won de aardappel aan populariteit en kreeg hij de rol van volksvoedsel. Vanaf de 18e eeuw werd de aardappel in elk Europees land verbouwd en is sindsdien alleen maar populairder geworden.

Voor de voorbereiding in de keuken worden aardappels onderverdeeld in vastkokers, droogkokers en afkokers. Na het koken blijven vastkokers stevig, droogkokers worden kruimelig (deze zijn hierdoor het meest geschikt om te pureren) of bloemig en afkokers vallen bij langer koken helemaal uit elkaar.



Anekdoten.

Het verhaal gaat dat toen de aardappel aan het Franse hof geïntroduceerd werd, de koks de aardappels wegwierpen op de afvalhoop en juist het giftigste deel van de plant, de bessen, voor de koning en zijn gasten bereidden. Uiteraard beviel dit niet erg en de aardappels werden door de tuinman op de afvalhoop verbrand. Deze man was slechts een arme arbeider met veel kinderen. Toen hij de afvalhoop opruimde

zag hij de geroosterde knollen en opende er een. Hij proefde ervan en concludeerde dat het prima eten voor zijn kinderen was.

In de tweede helft van de 18e eeuw aten mensen in sommige delen van de wereld gemiddeld een kilo aardappelen per dag. Tegenwoordig is dat ongeveer 100 gram per dag.

Het verhaal zal wel bekend zijn, maar; het aardappelras Bintje is aan zijn naam gekomen doordat in het jaar 1905 bovenmeester Klaas de Vries samen met zijn leerlingen bezig was met het kweken van aardappelrassen. De mooiste aardappelsoort noemde hij naar zijn ijverigste leerling, Bintje Jansma.

Het Bintje wordt ook wel de gifpieper genoemd. Om die reden wordt hij binnen de supermarkten 'uit gefaseerd'. Toch is hij wat benodigde gif een middelmatige gif gebruiker. In Nederland wordt hij nog volop geteeld, vrijwel uitsluitend voor de export.

VASTKOKEND



Nicola



BILTSTAR



OPPERDOEZER
RONDE



FRIESLANDER

KRUIMIG



BINTJE



DORÉ



PREMIÈRE



EIGENHEIMER



Vraatschade aan aardappelknollen door ritnaalden, of koperwormen, de larven van de kniptor

Een hoogleraar van een universitaire klas Creatief Schrijven gaf zijn studenten ooit de opdracht om een verhaal te schrijven waarin tenminste de volgende elementen voorkwamen:

- * Religie*
- * Koninklijk huis*
- * Seks*
- * Mysterie*

"Het zal jullie nogal wat tijd kosten om een verhaal te schrijven waarin deze elementen logisch met elkaar worden verbonden, dus als ik jullie was, zou ik snel beginnen."

Na ongeveer tien minuten stak een van de studenten zijn hand op en meldde dat hij klaar was. De hoogleraar was verbaasd

Ik zie niet in hoe je in zo'n korte tijd klaar kunt zijn met deze opdracht. Lees het maar voor. De student schraapte zijn keel en las:

"Mijn god", zei de koningin. Ik ben zwanger. Ik vraag me af van wie?"

Tomaten

De tomaat komt uit Zuid Amerika in de omgeving van de Andes en werd daar door de Azteken in Mexico (die voortkwamen uit de Olmeken) die de plant samen met pompoen, peper, maar ook bonen op grotere schaal begonnen te telen en te eten. Het is wellicht daar dat de Spanjaarden de tomaat hebben opgepikt aan het begin van de 16de eeuw. Van die Azteken heeft de tomaat ook haar naam gekregen. In het Nahuatl, de taal van de Azteken, verwijst 'tomatl' naar een waterige vrucht met een harde schil



Hij werd door de Spanjaarden naar Europa gebracht. In het begin werd de tomaat voor de bloem geplant: men was bang dat de vrucht giftig was. Vooral de toen ongekende stank van de plant wekte veel argwaan en vertraagde de acceptatie van de tomaat sterk. Dat wijzigde toch wel vrij vlug. Van origine zijn tomaten geel van kleur en niet groter dan een kers. De Spanjaarden noemde de tomaat gele- of gouden appel: Pomod'oro dus en is nog onder de naam Pomodore bekend.

Nederland kweekte in 2022, 1,8 miljoen ton tomaten, 8 % minder dan 2021 met als oorzaak de energiecrisis.



13 Deze twee schilderijen zijn ongeveer 200 jaar na elkaar geschilderd. In het bovenste zie je kolen, wortelen, sla, pastinaak of rammanassen en appels. De pompoenen waren nog niet echt bekend en zijn een fantasie van de schilder. De druiven zijn importproducten uit Frankrijk en dus geen producten van Neerlands bodem.



In het tweede schilderijtje zien we de trots van de tafel; een giga-grote kool en verder dezelfde producten als de eerste schilderij,maar, we zien ook 1 artisjokken, 2 augurken, 3? knoflook of kleine uien, 5 bloemkool, 11 tomaten, 12 pompoenen, 6 abrikozen, 7 uinbonen, 8? prinsessen-boontjes en 9 pruimen, 10 niet geheel duidelijk, kan zijn

een soort peer, 11 kruisbessen, 12 pompoenen, 13 kleine tomaatjes?

Je ziet dat het groenten aanbod duidelijk groter is dan die van de eerdere periode.

Wist je dat...

tomaten ons beschermen tegen de zon? ...
een rode paprika 4 keer zoveel vitamine C bevat als een sinaasappel? ...
je oranje kleurt als je teveel worteltjes eet? ...
broccoli goed is voor je geheugen?
witte asperges piepen? ...

Even nog een reminder:

De deelname aan onze Fiësta-Pan is best groot.
Ook leuk dat er diverse kinderen mee zullen doen
Wordt een mooie gezellige feestmiddag!
Heb je je nog niet opgegeven, doe het NU

Kosten: voor u en uw partner € 15,00 p.p.
voor kinderen tot 10 jaar € 7,50 euro
NOTEER de datum in uw agenda.

Mocht u nog op vakantie gaan:
geef nog snel op, uiterlijk op 1 augustus!

Betaal op het rekeningnummer van de vereniging:

NL90 RABO 0310 933099





Nu is er echt reden om ons eens voor te stellen aan de andere tuinders.

Thomas en Marlène Coolen Eugster

Thomas is geboren in Lage Mierde en Marlène in Kaatsheuvel.

We wonen nu al ettelijke jaren in Bladel.

Ik ben werkzaam bij Canline systems in Eersel als Project engineer.

Marlène is niet alleen mijn grote liefde, maar ook van onze hond Pepper en haar paard Reny. Zij werkt bij Bakkerij van Heeswijk in Bladel.

Je kunt haar in de winkel wel eens tegen komen.

Allebei zijn we fanatieke 'geocachers'. Dit is een spel waar je verstopte punten (schatten ☺) moet vinden.

Dit doe je door gebruik te maken van een GPS en coördinaten om zo punten te vinden over de gehele wereld.

Ook zijn ze allebei sinds 2018 al fanatieke tuinders, maar nu.....is alle aandacht terechtgekomen bij onze grote liefde en nieuwe aardbewoner!

Jilze

Geboren op zaterdag 27 mei 2023



zegt het ene paard tegen het andere: bah, ik haat vliegen
zegt het andere paard: ja ik loop ook liever

Waarom krijgen paarden nooit een parkeerbon?
Ze hebben geen ruitenwissers om de bon achter te plakken.

Kan jouw paard hoger springen dan die hindernis?"
"Ja natuurlijk, die hindernis kan niet springen!"



Laatste nieuwtje:

De colorado-kever en larven mepper.
De plastic flappen meppen tegen de plant en de larven (en kevers) vallen in de bakken waarvan de boer er een in zijn hand houdt. Larven die er langs vallen zijn niet in staat om terug te kruipen naar de plant. De kevers en de larven kunnen zo verwijderd worden. In tegenstelling wat ik af en toe opvang is het zo, dat alleen de net uit de grond komende

kever kan vliegen. Maximaal 1,5 km. Larven kunnen zich niet verplaatsen. Nadat ze zich volgegeten hebben, laten zij zich vallen en kruipen in de grond. Pas volgend jaar komen ze als kever weer naar boven. Dus: heeft je buurman larven, die zullen jou aardappelen niet bereiken.

Zo, dat was het weer.
Ga je nog op vakantie? Ben voorzichtig,
denk aan mij!



Kom gezond en uitgerust weer terug
We zijn op zoek naar mensen die zich eens willen voorstellen
in de Nieuwsbrief.
Wil je dat wel? Laat het even weten.
Heb je nog een interessant nieuwtje, laat het weten, we schenken er
aandacht aan!

Veel plezier op de tuin en in het leven!

Groenten,
Theo van der Vleuten